

GSO MAC (2010) (Arabic): Foods for Special Dietary Uses: Low Starch Macaroni - Diet



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع: نهائي

GSO /2010

الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة
المعكرونة منخفضة النشويات
Foods For Special Dietary Uses
Low Starch macaroni - Diet

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

ICS : 67.060

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقديـم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم " TC5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية و الزراعية " بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية " الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة : المعكرونة منخفضة النشويات " من قبل (دولة الكويت) وقد تم استعراض المواصفات القياسية العربية والاجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة (لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / .

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No. 5 "technical committee for sector of food and agriculture product " has prepared this gulf standared " Foods For Special Dietary Uses : Low Starch macaroni - Diet **".**

". The Draft Standard has been prepared by (*State of Kuwait*).

The draft Standard has been prepared based on relevant ADMO,International and National foreign Standards and references.

This standard has been approved as a Gulf (Standard / Technical Regulation) by GSO Board of Directors in its meeting No.( ),held on / / H , / /

الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة
المعكرونة منخفضة النشويات

1 - المجال:

تختص هــذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الخاصة بالمعكرونة منخفضة النشويات لأغراض التغذية الخاصة بهدف الاقلال من نسبة المواد النشوية وإحلال البروتين والالياف الغذائيه محلها .

2. المراجع التكميلية:

1.2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة ".

2.2 GSO 1021 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".

3.2 GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية – الجزء الاول ".

4.2 GSO 839 عبوات المواد الغذائية الجزء الاول – اشتراطات عامة.

5.2 GSO المواد المضافة للأغذية والتي ستعتمدها الهيئة.

6.2 GSO/ CAC ١٩٣ مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية

3- التعاريف

المعكرونة منخفضة النشويات : تحضر هذه المعكرونة من تجفيف اشكال من العجين المصنوع من اضافة الماء الى السميد او دقيق القمح بأنواعه المناسبة لصنع المعكرونة او دقيق القمح الكامل و/أو الالياف ونخالة القمح و/أو البروتين ويجوز اضافة المواد المحسنة للقوام طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية رقم GSO/CAC 192 " المواد المضافة للأغذية " التي ستعتمدها الهيئة.

4- الاشتراطات العامة

1.4 يجب ان تكون المواد الاولية الداخلة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.

2.4 يجب ان تكون الألياف المضافة من مصادر غذائية جيدة وتكون على هيئة مسحوق ناعم.

3.4 يجب ان تكون المواد البروتينية المضافة من مصدر غذائي نباتي طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بها.

4.4 مع اتباع طرق الطهي الموصى بها (عند طهي المعكرونة في الماء) ، يجب ان تحتفظ بشكلها ولا تتعجن.

5.4 يجب ان يكون الماء المستخدم في التحضير مطابقاً في خواصه للمواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 149 مياه الشرب المعبأة.

6.4 يجب ان يكون المنتج خالياً من الشوائب والمواد الغريبة والحشرات وأجزائها او اطوارها او مخلفات القوارض او اي مخلفات حيوانية اخرى.

7.4 يجب ان تكون النخالة المستخدمة مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية التي ستعمدها الهيئة.

5- الاشتراطات الكيميائية

1.5 معكرونة منخفضة النشويات غنية بالبروتين :

1.1.5 لا تقل نسبة المادة البروتينية عن (١٨ %) على اساس الوزن الجاف.

2.1.5 لا تزيد نسبة الرماد على (٢ %) في حالة استخدام السميد وعلى (١,٥ %) في حالة استخدام الدقيق.

3.1.5 لا تزيد نسبة الرماد غير المنحل بالحمض على (٠,١٥ %).

2.5 معكرونة منخفضة النشويات بإضافة الألياف الغذائية :

1.2.5 لا تقل نسبة البروتين عن (١١%) على اساس المادة الجافة.

2.2.5 تضاف الالياف الغذائيه بحيث لا تقل النسبة النهائية للألياف عن ٦%

2.5 لا تزيد نسبة الرماد على (٤ %)كحد أقصى.

4.2.5 لا تزيد نسبة الرماد غير المنحل بالحمض على (٠,١٥ %).

3.5 معكرونة منخفضة النشويات مصنعة من دقيق القمح الكامل :

1.3.5 لا تقل نسبة البروتين عن (١٣%) على اساس الوزن الجاف.

2.3.5 لا تقل نسبة الالياف الغذائية عن (٧ %) كحد أدنى.

3.3.5 لا تزيد نسبة الرماد على (٢ %) كحد أقصى.

4.3.5 لا تزيد نسبة الرماد غير المنحل بالحمض على (15 , ٠ %)

5.3.5 لا تزيد نسبة المواد الصلبة الكلية الذائبة في ماء الطبخ من وزن المنتج على ٨%.

4.5 لا تزيد نسبة الرطوبة في المنتج النهائي على (١٢ %).

6- الحدود الميكروبيولوجية

1.6 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 1016 الواردة في البند رقم 3.2 .

7- الملوثات المعدنية

7.1 تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية رقم GSO/CAC 193 الواردة في البند 6.2

8- التخزين

1.8 يجب ألا تتعرض المعكرونة عند النقل او التخزين للتهشم او التكسر والتلوث بالملوثات الخارجية.

2.8 يجب أن تخزن في مخازن نظيفة جافة ، جيدة التهوية بعيدة عن مخازن الأسمدة والمبيدات وأن تتبع قواعد التخزين السليم.

9- العبوات والبيانات الايضاحية

1.9 يعبأ في عبوات مناسبة تحافظ على صفاته وخواصه ولا تسمح بحدوث التلوث بأنواعه في المنتج على ان تكون العبوات المستخدمة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند 4.2.

2.9 مع مراعاة ما ورد بالمواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " يدون على العبوة البيانات التالية باللغة العربية بخط واضح غير قابل للإزالة ويجوز كتابتها بأحدي اللغات الأجنبية الاخرى الى جانب اللغة العربية :

1.2.9 اسم المادة المنتجة كما هو موضح بالمواصفة (بيان فيما إذا كان مصنعاً من البروتين او النخالة او دقيق القمح الكامل).

2.2.9 مقدار الطاقة بالسعرات.

3.2.9 البيانات التغذوية (الطاقة – الكربوهيدرات – البروتين – الألياف)

4.2.9 الوزن الصافي.

5.2.9 ارشادات للمستهلك متضمنه السعرات الحرارية متضمنة السعرات الحرارية في وحدة التقديم بعد الطهي.

6.2.9 اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.

7.2.9 تاريخ الانتاج – وتاريخ انتهاء الصلاحية.

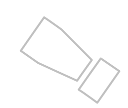
8.2.9 ارشادات التجهيز والتخزين.

9.2.9 رقم وتاريخ الترخيص من الجهات المختصة.

10.2.9 اسم وعنوان المصدر وبلد المنشأ.

المصلحات الفنية

ألياف غذائية	Dietary Fibre
منخفض النشويات	Low Starch
معكرونة	Macaroni
سميد	Semolina
حمية	Diet
سميد كامل الحبة	Whole wheat Semolina



11- المراجع

- المواصفة القياسية السورية رقم 2000
- المواصفة القياسية المصرية رقم 2108